



Entrées

Mini-cakes au saumon, ricotta et câpres

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes saumon (rose, de la boîte)
2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi
2 cuillères à soupe d' aneth (haché fin)
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de câpres
250 grammes de ricotta
2 œufs
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Faites bien égoutter le saumon et divisez-le en gros morceaux. Mélangez la ricotta avec un oeuf, l'aneth, le jus de citron et les câpres. Salez et poivrez. Répartissez le saumon dans la ricotta.

Beurrez 8 formes à cake ou à muffins. Recouvrez les fonds et les côtés avec de la pâte feuilletée. Remplissez de farce. Coupez des petits cercles dans la pâte restante et fermez les formes avec ces petits ronds. Enlevez éventuellement le surplus de pâte.

Battez l'oeuf restant et badigeonnez-en le dessus des cakes. Enfournes 20 minutes jusqu'à ce que les cakes soient bien dorés. Démoulez les petits cakes et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four
Formes à muffins

